

Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak¹

Oğuzhan TINMAZ

İstanbul Aydın Üniversitesi, ABMYO, Aşçılık Programı
oguzhantinmaz@aydin.edu.tr
ORCID: 0000-0002-3734-5219

Hakan YILMAZ

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
hyilmaz5@anadolu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-8512-2757

Geliş tarihi / Received: 14.01.2022

Kabul tarihi / Accepted: 16.03.2022

Öz

Yiyecekleri sofraya servis ederken ve yemek yerken kullandığımız işlevsel bir mutfak eşyası olan tabak, sahip olduğu görsel unsurlarla birlikte sofralarımızı süslemektedir. Zaman içinde tabakların yerine getirdiği bu temel işleve ilave olarak, bulundurduğu görsel ve nesnel unsurlarla birlikte farklı kültürlerden gelen, farklı statü ve sınıfa ait kişiler tarafından özdeşleşerek toplumun içinde hiyerarşik ayrışma ve tabakalaşma aracı görevini üstlendiği görülmektedir. Toplum tarafından özdeşleşme sonucu yüklenen anlamlar, tabağı mutfak eşyası olmanın ötesine geçirecek bir iletişim aracına dönüştürmüştür. Toplum içinde oluşan kültürün ürünü olan bu anlamlar, iletişim sürecinin bir parçası olarak insanların tercihlerini objelerle ilişkilendirmesine yol açmıştır. Tabağa yüklenen anlamı bulmaya yönelik hazırlanan bu çalışma, tarihsel süreçte kültürel açıdan tabağı ele alarak, sınıf ve statü çerçevesinde yüklenen anlam ile tüketim tercihlerindeki paralellığe dikkat çekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gösterge, kültür, mutfak kültürü, sınıf, statü, tabak

Sign of Culture, Class and Status: Plate

Abstract

The plate which is a functional kitchen utensil that we use while serving food to the table and eating, decorates our tables with its visual elements. In addition to the basic function that plates fulfill, it is seen that they are a hierarchical separation and stratification tool in the society by being

¹ Bu çalışmanın özeti Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresinde (UGTAK, 19-21 Eylül 2019) bildiri olarak sunulmuştur.

identified by people from different cultures, belonging to different statuses and classes, together with visual and objective elements. The meanings attributed by the society as a result of identification have transformed the plate into a communication tool by going beyond being a kitchen utensil. This meaning, which is the product of the culture formed in the society, has led people to associate their preferences with objects as a part of the communication process. This study, which is prepared to find the meaning attributed to the plate, deals with the plate in the culinary culture in history and draws attention to the parallelism of the meaning attributed by class and status and consumption preferences.

Keywords: *Sign, culture, culinary culture, class, status, plate*

Giriş

İnsanlar ihtiyaçları doğrultusunda yaşamlarını kolaylaştıracak eşyalar geliştirmiştir. Bu eşyalardan biri olan tabak, sahip olduğu işlevsel özellikler ile insanların hayatını kolaylaştırmıştır. Mutfakta hazırlanan yiyecekleri sofraya servis etmekte kullanılan yassı ve genellikle ortası çukur mutfak eşyası olan tabak (Hutton, 2020; Silva, 2003), farklı malzeme, boyut, şekil, renk ve desenlerde üretilmektedir. Tabaklardaki bu çeşitlilik işlevsel bir mutfak eşyası olan tabaklara farklı anlamlar yüklenmesine yol açmıştır. Bu anlamlar, tabakları zamanla toplum içinde varlığını sürdüren “kültür” ile tabakalaşma unsuru olan “sınıf” ve “statünün” göstergesi haline getirmiştir. Bu çalışmanın amacı, uygarlığa giden yolda tabaklara yüklenen anlamları ortaya çıkartmaktır.

Gösterge

Tabak, işlevselliğiyle birlikte üretiminde kullanılan malzeme, ulaşılabilirlik ve üretim maliyeti gibi iktisadi değişkenler nedeniyle farklı maddi değerlere sahiptir. Bu değerler, işlevselliğinin dışında tabaklara yeni anlamlar kazandırmaktadır. Bu yeni anlamları anlayabilmek, toplumların nesnelere olan iletişim sürecini çözümlenmekle mümkün olabilmektedir. Bu anlamları çözümlen “göstergebilim”, tabakların iletişim döngüsünde anlam kazanması sürecine yol göstermektedir.

Göstergebilim, İngilizce söylendiği biçimiyle ‘semiotics’, dilbilimci Ferdinand de Saussure tarafından ilk defa ön gerçek olarak ortaya atılmıştır. Kendisi bir dil bilimci olan Saussure, dil bilimini de kapsayacak genel bir gösterge biliminin ortaya çıkacağını öngörmüş ve bu bilimi, ‘semiologie’ olarak adlandırmıştır (Barthes, 2018). Göstergebilim, “kültürel olguları iletişim süreci olarak inceleyen ve tüm dizgelerin okunabilmesine olanak tanıyan bununla birlikte ‘anlamın’ oluşmasına yardımcı olan bilim dalıdır” (Ertan ve Sansarcı, 2017: 21). Bu bilim dalının ortaya çıkmasında ise ‘insanların ses dışındaki nesnelere nasıl anlam yüklediği’ sorusu, başat role sahiptir. Bu sorunun yanıtı için nesnelere toplum içinde kullanımının kültürel ve sosyal yönlerinin incelenmesi gerekmektedir.

“En eski tanımlara göre de gösterge, bir şeyin başka bir şeyin yerini almasıdır” (Eco, 2019: 81). Burada yerine geçen “anlam” iken yerine geçilen ise “nesnenin işlevidir”. Anlam, varlığını sürdürebilmek için nesneye ihtiyaç duyar. Böylelikle anlam, nesnenin işlevsel özelliğini arka planda bırakmaktadır. Anlamın yüklendiği işlevsel nesne ise aslında bir üründür. Bu ürün, nitelik kurallarına bağlı kılınmış, standartlaştırılmış, biçimlendirilmiş ve belli ölçülerde üretilmiş olan maddedir (Barthes, 2018). Diğer bir ifadeyle nesne, toplum içindeki tüketim öge-

sidir. İşlevselliği göz önüne alınarak tüketime sunulan tabak, ihtiyaç doğrultusunda çoklu üretim metası haline gelebilmektedir. Bu meta, çoklu üretim yoluyla öznel ve tek olmaktan çıkarak toplumsala doğru evrimleşmektedir. Göstergibilimin konusu olan nesne ise toplumsal olandır. Toplumda yer alan bireyler tarafından anlaşılabilen, toplumun nesnelere kattığı anlamlar bütünüdür. Nesnelere üretilip toplum tarafından kabul görmesi, anlamın yüklenmesinin ilk adımını oluşturur. Nesnenin anlatmak istediği aynı zamanda kültürün bir ürünü olan anlam, insanlar arasındaki iletişim sürecinin bir parçası olup göstergeler yoluyla bizi etkilemektedir.

Göstergelerdeki anlamın kavranışı algımızla, algımız ise toplum içinde edindiğimiz deneyimlerle şekillenmektedir. Deneyimlerimizi etkileyen başlıca unsurlar ise toplum içinde yer alan psikolojik, kültürel ve sosyal faktörlerdir. Bu faktörler, bir bütün olarak algımızı şekillendirmektedir. Bunun birlikte anlamı algılamamızı sağlayan bir diğer faktör olan “gösterge, gösteren ve gösterilenden oluşan toplumun adıdır” (Ertan ve Sansarcı, 2017: 26). Göstergede, duyumsal olan tabak ‘gösteren’ iken zihinsel olan kültür, sınıf ve statü, ‘gösterilen’ görevini üstlenir. Göstergelerde ‘gösterilen’ ise nesnenin zihinsel bir tasarımıdır. Fiziksel olan nesnelere gösterilenleri, büyük ölçüde alıcıya yani nesnenin okuruna bağlıdır” (Barthes, 2018). Zihinsel ve nesnel olanın arasındaki ilişkiden oluşan gösterge toplumun içinde doğar, toplum ile şekillenir. Toplum tarafından anlamlandırılan bu ilişkiler bütünü, kodlanarak toplumdaki bireyler tarafından çözümlenmektedir.

Uyarıcı olan göstergenin uyandırdığı imge, zihnimizde başka bir uyarıcının imgesine bağlanır, “göstergenin işlevi iletişim doğrultusunda imgeyi canlandırabilmektir” (Guiraud, 2016). Bunun sonucunda imge, yeniden anlamlandırılabilir.

Gösterge, toplumlar ve toplumda yer alan tüketiciler tarafından bir araç olarak kullanılmaktadır. Bazı tüketiciler, ihtiyaçları olmayan ürünleri yalnızca taşıdığı semboller ve bu sembollere yüklenen statü göstergelerinden dolayı tüketmek istemektedir (Ertan ve Sansarcı, 2017: 40). Bu tüketim ürünlerinden biri olan tabaklar, taşıdıkları anlam göz önüne alınarak tüketilmektedir. İşlevsel olarak altın tabak ile cam tabak arasında hiçbir fark yoktur. Ancak anlamsal olarak bakıldığında altın tabak; zarafeti, zenginliği ve lüksü ifade ederken, toplum içinde gösteriş nesnesi olarak kullanılmaktadır. Dolayısıyla, “yemek yediğimiz tabakların her zaman için bir anlamı vardır” (Barthes, 2018: 197). Bu anlam da kültürle birlikte şekillenmektedir.

Kültür

Sofralarımızı süsleyen tabaklar, zamana, bölgeye ve kültüre ait mutfağı tüm diğer unsurlardan fazla yansıtır (Wood, 1999). Tabaklara verilen değer ve anlam, içinde bulunduğumuz kültür tarafından şekillenmektedir. Kültür, toplumun ortaklaşa sahip olduğu, davranışa yansıyan, o davranışı yaratan ve yorumlamada kullanılan, öğrenme yoluyla aktarılacak toplumsal sürekliliği sağlayan görüşler, davranışlar ve değerler bütünüdür (Haviland, Prins, Walrath ve McBride, 2008: 103; Kartarı, 2016: 29; Kottak, 2016: 3; Lavenda ve Schultz, 2019: 41). Tabaklar, işlevsel olarak aynı amaçla kullanılsalar da toplumlar tarafından farklı algılandıkları için farklı değerler kazanmaktadır. Bu değerler, zamanla tercihlerimizi de etkileyen imge ve objeler haline gelmektedir. Farklı şekil ve renkleri ile masadaki yerlerini alan tabaklar, kişilerin tarz ve zevklerini ifade etmelerini sağlamaktadır (Riegler, 2011). Bununla birlikte “tüketim alanındaki tercihler, insanın kendisini titiz bir şekilde kültürel objelerle ilişkilendirme becerisinde bir gelişme olarak değerlendirilmektedir” (Riesman, 2016: 104). Aynı zamanda bu gelişmeler, toplumdaki farklı mutfak kültürlerinin etkisiyle

değişerek yeniden şekillenmektedir. Görülen bu değişimlerin başlıca nedeni, toplumların geçmişten gelen inanç, değer, ritüel ve bilgi birikimi arasındaki farklılıklardır. Bu farklılıklar, birbirinden ayrı kültüre sahip insanlar tarafından fark edilebilir ve aradaki ayırım gözlemlenebilir. Bunun en güzel örneklerinden biri 17. Yüzyılda Japonya’da görülmüştür. “Kutsal imparator (Mikado), tüm evreni yöneten güneş tanrıçasının bedenleşmiş hali olarak görülmekteydi. Mutfağına gelince: Mikado’nun yemeklerinin her gün yeni kaplarda hazırlanması, sofrasına da her gün yeni tabaklarla sunulması gerekiyordu. Genelde sade ve kilden yapılmış kaplar ve tabaklar bir daha kullanılmamakta, çoğu zaman kırılmaktaydı. Bunun nedeni Japonların dinsel inançlarına göre, sıradan bir insan yiyeceğini bu kutsal tabaklardan yiyecek olursa, şişer ve ağzını boğazını yakardı. Kapların imha edilmesi, onların sıradan insanların ellerine geçmesini önleyen bir pratikti” (Ünsal, 2020: 66).

Tabakların kullanım amacı ile tasarımı arasındaki bağlantı ise ihtiyaçtan doğan kültürel etki çerçevesinde şekillenmektedir. Bunun başlıca örneği, Batı toplumlarında daha çok yassı tabaklar kullanılırken Uzak Doğu’da mutfak kültürünün etkisiyle tabaklar derinleşmekte ve kâseye benzer bir forma dönüşmektedir. Orta Asya ve Arap Yarımadasında ise sofraya konulan tabak, sofradakiler tarafından ortak kullanılmakta, bununla bağlantılı olarak tabakların çapı genişlemektedir. Görülen bu değişimler, kültürün getirdiği ihtiyaçlar doğrultusunda tabakların yeniden şekillenmekte ve yeni değerler kazanmakta olduğunu göstermektedir. Bunun içindir ki “ürünlerin çoğu toplumsal değerlerini, toplumsal kullanımları içinde kazanmakta” (Bourdieu, 2017: 39) olduğundan kültürün vermiş olduğu bu değer, tarihin vermiş olduğu değerle paralellik göstermektedir. Bu da kültürün tarihin bir yansıması olduğunu göstermektedir.

Tarihte Tabak

Uygarlığın tarih sayfalarında yer alan tabak, toplumlara ait kültürlerin ortaya çıkış sürecine ışık tutmaktadır. Zengin tarihi ile tabak, geçmişte yaşanan endüstriyel gelişim, ekonomik politikalar ve sosyal rekabeti kapsayan geniş bir alana yayılmıştır (Smith, 2007). Tarihsel süreçte farklı coğrafyalar arasında ticaretin yaygınlaşması, yaşanan ekonomik ve endüstriyel gelişmeler, tabağın insan kültürü üzerinde daha etkin rol oynamasını sağlamıştır. Kültürün etkisi ile toplum içinde yeni anlamlar kazanan tabağın sahip olduğu göstergeler, tabağın tarih sürecindeki yolculuğunun çözümlenmesi ile ortaya çıkarılabilmektedir.

Arkeolojik kazılarda kullanılan Karbon-14 tarihlenmesine göre M.Ö 5850-5600 tarihlerine kadar Çatalhöyük’te pişirilmiş çanak çömlek bilinmiyordu. Bu dönemde insanlar, tabak yerine taştan kaplar, ağacın yontulması ile elde edilen kaplar ve geçirgen olmaması için içi kille sıvanmış örme sepetler kullanmıştı (Pray Bober, 2014). Bu dönemden sonra imal edilen ilk çanak, çömlek ve tabaklar ise kilin şekillendirilip kurutulması ile elde edilmiştir. Bunun başlıca nedeninin ise kilin tüm dünyada bulunabilir oluşu ve şekillendirildikten sonra güneşte kurutulmasının çok fazla bilgi ve beceri gerektirmiyor oluşu gösterilmektedir (Riegler, 2011). Sonuçta üretim malzemeleri ve tekniği farklılık gösterse de işlevsel amaç bugün de kullanılmakta olduğumuz tabaklarla aynıdır.

Antik Çağa gelindiğindeyse “düz ve çukur tabaklar, pişmiş toprak ya da değişik değerlerdeki metallere imal edilmeye başlanmıştır” (Montagné, 2005: 1035). Değişimin başlıca nedeni tabağın yapımında artık ateşin de kullanılıyor olmasıdır. Lidya’nın başkenti Sardis’te yapılan kazıda “zenginliğiyle ünlü Lidya Kralı Kroisos (MÖ 595-546) döneminden kalma, otuz tören

yemeği bulunmuştur. Her birinde toprak tence-
renin yanı sıra bıçak, şarap testisi, kadeh ve ye-
mek tabağı vardır” (Pray Bober, 2014).

Antik Çağa ait bu eşyalar, yönetici sınıfın
sofrada kullandığı eşyaların çeşitlenip zengin-
leştiğini göstermektedir. Avrupa’da ise “MÖ 5.
Yüzyılda yiyecekleri daha lezzetli kılan birçok
icattan sorumlu olan Galyalılar, kalaylı tabak-
lar ile gümüş tabaklar kullanmaya başlamıştır”
(Toussaint-Samat, 2009: 334). Antakya civa-
rında yapılan başka bir kazıda ise bir Roma
villasında çıkan mozaik üzerindeki yemek be-
timlemesinde yuvarlak ve dikdörtgen gümüş ta-
baklar yer almaktadır (Pray Bober, 2014: 223).
Orta Çağ Avrupası’nda “sofralarda yemeklerin
masaya servis edildiği büyük tahta tabaklar ol-
masına rağmen herkesin önünde tabak yer al-
maz, tabak yerine birkaç günlük olan bayatla-
mış ve dikdörtgen olarak kesilmiş tam buğday
ekmekleri kullanılmaktaydı. Sıvı yiyecekler ise
masada yemek yiyenlerin paylaştığı kaselerde
servis edilmekteydi” (Civitello, 2008: 77).

İtalya’da başlayan Rönesans Dönemi’nin etkisi,
kendini sofralarda da göstermiştir. “15. Yüzyıl-
da İtalya’da sofradaki herkese ayrı tabak ve-
rilmeye başlanması bu döneme rastlamaktadır.
Fransa’da ise tabak olarak kullanılan büyük ek-
mek dilimlerinin yerini ancak 16. Yüzyıldan iti-
baren bugün kullandığımız tabaklar alabilmiş-
tir” (Rebora, 2001: 161). İtalya’da 16. Yüzyıl
sonrasında ise sır ile kaplı seramik tabaklar po-
pülerlik kazanmıştır. İtalya’da başlayan tabakla-
rı sır ile kaplama işlemi sonraki yüzyıllarda Av-
rupa’nın kuzeyine yayılmıştır (Riegler, 2011).
Sırlanan seramik tabaklar sahip oldukları beyaz
zemin ile renkli yüzey tasarımlarının önünü
açarak işlevsel olan tabağa dekoratif görünüm
kazandırmıştır. Seramik çamurunu ince bir ta-
baka şeklinde kaplayarak onun üzerinde eri-
yen kaolen, kuvars, feldspat ve magnezit gibi
maddelerden oluşan ve seramiği dış faktörlere
karşı sağlamlaştırarak seramiğin sıvı emmesini

engelleyen camsı tabakaya sır adı verilmektedir
(MEGEP, 2007: 3).

İlk olarak Çin’de Han Hanedanlığı döneminde
(MÖ 202 - MS 220) yapıldığı düşünülen Çin
porselenleri, 16. Yüzyılın başında Çin ile tica-
rete başlayan Portekizliler tarafından gemilerle
Avrupa’ya getirilmiştir (Boston Tea Party Ships
and Museum, 2021). 17. Yüzyılda ise Hollanda
ve İngiliz Doğu Hindistan şirketleri kurulmuş
ve değerli Çin porselenleri, daha fazla miktar-
da Avrupa’ya ulaşmıştır (Riegler, 2011). Bunun
sonucunda birçok Avrupalı bu mavi işlemeli be-
yaz tabaklar ile tanışma imkânı bulmuştur. Av-
rupalıların Çin porselen tabaklarını taklit edip
çoğaltmak için birçok girişimde bulunmasına
rağmen ham madde kalitesine ve Çin üretim
tekniklerine sahip olamamaları, başlarda bu gi-
rişimlerin başarısızlıkla sonuçlanmasına neden
olmuştur. Başarı elde edilene kadar Çin’den
gelen bu tabaklar, Avrupa’da çok pahalıydı. Bu
nedenle sadece yöneticiler ve varlıklı insanlarca
kullanılabiliştir (Riegler, 2011).

“18. Yüzyıla kadar tüm Avrupa yüzyıllardır
kullandıkları Çin’den gelen narin, güzel ve son
derece pahalı porselen tabakları çoğaltmanın bir
yolunu arıyordu. Bu tabakların yapımı Çin’in
devlet sırrı olarak saklanmaktaydı” (Civitello,
2008: 188). Bu sır, ancak 18. Yüzyıla kadar
Çinliler tarafından saklanabildi ve Avrupalılar,
Çin’in ünlü porselen tabaklarını üretmenin yo-
lunu buldular. “1710 yılında Almanya’da porse-
len patenti alınarak, Meissen’deki Royal Saxon
fabrikasında üretime başlandı” (Civitello, 2008:
188). “Tabakların üretimi o kadar çok gizli tu-
tuluyordu ki üretimde çalıştırılan tüm işçiler
sağır ve dilsizdi” (Civitello, 2008: 188). Ancak
fabrikanın bu sırrı çok uzun süre gizli kalama-
dı, “1719’da Avusturya’da, 1738’de Fransa’da,
1743’te İtalya’da ve 1744’te İngiltere’de yeni
porselen fabrikaları açıldı” (Civitello, 2008:
188). Tüm bu gelişmeler, Avrupa’da kaliteli por-
selen tabaklara ulaşılabilirliği artırarak porselen

tabakların değer kaybetmesine yol açtı. Osmanlı İmparatorluğu'nda ise tabak kullanımı 19. Yüzyıla kadar Orta Doğu mutfak kültürüne paralel bir şekilde gelişim göstermiştir. “Osmanlı döneminde yemek tabakları genellikle çukurdu. Bakır veya çiniden yapılı, sofrada herkese ayrı tabak verilmez, ortaya konan sahan, lenger (yayvan ve derinliği az bakır kap), tabak veya kaselerden sofradakiler birlikte yendi. Sofranın kenarına da küçük tabaklar içinde salata, zeytin, turşu gibi yiyecekler konurdu. Sokakta satılan salata, muhallebi, pelte gibi yemekler ise müşterilere tek kişilik tabakalarda sunulurdu” (Mary Işın, 2017: 370).

Osmanlı sarayında padişahların kullandığı tabaklar ise zaman içinde farklı bir değişim sürecinden geçmiştir. Roma Germen İmparatorluğu'nun İstanbul'a gönderdiği elçinin mahiyetinde olan din adamı Salomon Schweigger tarafından yazılan eserde, 16. Yüzyılda padişahın (II. Murad) porselen tabakta yediğini, oysa atalarının saf altın tabakta yemeklerini yediğinden bahsetmektedir (Schweigge, 2014). 15. Yüzyılda II. Murad'ın yemeklerini yaldızlı veya altın tabakta yemesi (Koçak, 2018), Schweigger'ı doğrular niteliktedir. İznik çinileri ise ancak 17. Yüzyıldan sonra Osmanlı sarayına girebilmiştir. Bunun başlıca nedeni, “sultanların yemeklerini çini yerine daha çok gümüş ve altın tabakta yemeyi tercih etmesiydi. Ayrıca yiyecekteki zehri tespit ederek etkisiz hale getirdiğine inanılan soluk yeşil porselen tabaklar da bu dönemde sarayda kullanılmıştır” (Rogers, 1986: 117). Birçok kayıta adı geçen değerli ve yeşim renkli Çin porseleni tabaklar ise renklerini demir oksitli bir sırdan almakta ve kayıtlarda ‘saledon’ olarak geçmektedir. Bu tabaklardan Topkapı Sarayı'na ait koleksiyonda yaklaşık 1300 parça yer almaktadır (Singer, 2015). Koleksiyonda günümüze ulaşan İznik çini tabakları ise daha az yer kaplamaktadır. Porselen tabaklara göre daha az olmasının nedeni, porselen tabakların depreme, yangınlara ve çalınmaya

karşı daha iyi korunmuş olmasıdır. Kanuni Sultan Süleyman'ın porselen tutkusu nedeniyle bu değerli ve nadide parçalar son derece korunaklı mahzenlerde saklanmıştır. Böylece çok daha az dolaşıma girmiştir. Bu sayede Topkapı Sarayı yaklaşık 10.700 parça ile Pekin ve Dresden'den sonra en zengin Çin ve Uzak Doğu porselen koleksiyonuna sahiptir (Singer, 2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda tabak kullanımı ile ilgili en köklü değişim ise Tazminat Fermanı ile gerçekleşmiştir. “Tombak kapaklı Çin porselenlerinin saray sofrasında yerini almaya başlamasıyla beraber bakır kap kacağın hâkimiyeti yavaş yavaş azalmaya, Tanzimat ile beraber (1839) Batılılaşmanın etkisiyle yemekler masada yenmeye, günümüzdekine benzer sofraya takımları kullanılmaya başlanmıştır. Bakır kap kacak saray sofrasından çıkarken, halk da ucuzluğu ve kullanım kolaylığından dolayı ilk başlarda alüminyum ve emaye sonraları ise çelik kapları tercih etme yoluna gitmiştir” (Soysal, 2011, 42).

Tarihsel gelişim ve değişim sürecinde 19. Yüzyılda yaşanan endüstriyel gelişmeler, tabakların geleceğini de şekillendirmiştir. Endüstriyel gelişmelerde kırılma noktası olan sanayi devrimi sonrası kâğıt ve plastik tabaklar 20. yüzyılın başında üretilmeye ve evlerde ucuz mutfak eşyası olarak kullanılmaya başlanmıştır (Riegler, 2011). Bu gelişmelere paralel olarak yine 20. Yüzyılın başlarında görülen cam endüstrisindeki gelişmeler cam eşya üretimindeki miktarın artışı mümkün kılmış ve cam tabak üretimiyle kullanımında artış yaşanmıştır. Tabaklarda görülen diğer bir köklü değişim ise beyaz tabakların yerine renkli tabakların kullanılmaya başlanması olmuştur. “1936'da beş farklı renkte (kırmızı, kobalt mavisi, açık yeşil, sarı ve fildişi) tabak Honer Laughlin Co. tarafından piyasaya sürülmüş ve büyük beğeni toplamıştır” (Riegler, 2011: 46). Daha yakın bir döneme gelindiğinde ise çevre bilincindeki artış tabak kullanımı ve çeşitlerinde değişimin önünü açmıştır. 2003 yılında Rachel Speth ve Jeff Delkin,

Bambu'yu kurmuştur. Ürettikleri tek kullanım-
lık organik tabaklar, kâğıt ve plastikten üretilen
tabaklara göre daha çevreci bir rol üstlenerek,
tek kullanımlık diğer tabaklara ciddi bir rakip
olmuştur (Riegler, 2011).

Sınıf ve Statü

Toplum içinde yaşanan eşitsizlikler, ayrışma-
ya ve sosyal tabakalaşmaya neden olmaktadır.
Bu tabakalaşma, toplumda kendini sınıf ve sta-
tü olarak göstermektedir. “Sınıf tabakalaşması
daha çok üretim ve mülkiyet ilişkilerine, statü ta-
bakalaşması ise özel hayat tarzlarının temsil et-
tiği tüketim biçimlerine göre belirlenmektedir”
(Weber, 2011: 308). ‘Sınıf’ açısından ekonomik
farklılıklar ile ‘statü’ ilişkileri çerçevesindeki
hukuksal ve politik farklılıklar toplumsal taba-
kalaşmanın iki farklı boyutunu oluşturur ve bu
da sürecin tarihsel çözümlenmesine yönelik bir
çerçeve sunmaktadır (Turner, 2000). Toplumda
tabakalaşma, temel olarak toplumun geri kala-
nından farklılaşma ile gerçekleşebilir. Bu fark-
lılaşma, daha çok tüketim biçimleri ile kendini
gösterir. Toplum içerisinde tüketim biçimleri-
nin farklılaşması, nesnel imgelerin seçimiyle
gerçekleştirilebilmektedir. Nesnel göstergeleri
bir araç olarak kullanıp toplum ile arasına me-
safe koyarak bunu koruyabilmek statü ve sını-
fın diğerlerine karşı konumlanışı sağlamaktadır.
“Mutfağın tanımlanışı ise bir düzeyde insanın
ötekilerine göre konumlandırışını içermektedir”
(Goody, 2013: 10). Burada tabak, gösterge an-
lamıyla toplum içerisinde istenilen konumun elde
edilebilmesine yardımcı olmaktadır. Bunun için
de toplumdaki diğer insanların bunu fark ede-
bilmesi sağlanmalı, gösteriş yapılmalıdır.

Sınıf

Endüstride yaşanan gelişmeler, toplumları et-
kileyerek değişimin önünü açmıştır. Toplum
içerisinde bu değişimlere ayak uydurabilen ve
takip eden farklı ekonomik alım gücüne sa-
hip gruplar için tabaklar, işlevselliğin dışına

çıkarak diğerlerinden farklılaşmanın bir yolu
olarak görülmeye başlanmıştır. Toplumlarda
farklılaşabilmenin en geçerli yolu olan ekono-
mik ayrışma, sınıfların oluşmasında öncül rolü
oynamaktadır. Sınıfı yaratan etmen doğrudan
doğruya ekonomik çıkarlar üzerine kuruludur
(Weber, 2011). Sınıflar, çıkarları doğrultusunda
ekonomik üstünlüğü sahip oldukları eşyalar
üzerinden göstermek istemektedir. Bu eşyalar-
dan biri olan tabaklar da süreç içerisinde gös-
teriş için kullanılarak sınıfın göstergesi haline
gelmiştir.

Gösteriş için tüketim yapan kişi, diğerlerinin
onun sahip olduğu zenginliği rahatlıkla fark
edebilmesini sağlayan bir standarda sahiptir
(Riesman, 2016). Sınıfsal üstünlüğe sahip ola-
bilmenin başlıca yolu ise lüks tüketimdir. “Eğer
tüketim maddeleri pahalı ise tüketenler asil ve
şerefli sayılmaktadır (Beşirli, 2017: 29). Buna
örnek olarak, Orta Çağ ve Rönesans dönemle-
rinde, varlıklı hanelerin konuklarını zenginlik-
leriyle etkilemek için altın ve gümüşlerini bü-
fede sergilemeleri gösterilebilir (Riegler, 2011).
17. Yüzyılda ise Mimar Daniel Marot, üst sını-
fın sahip olduğu porselenleri sergilemeleri için
odalar tasarlamada uzmanlaşmış ve bu tür oda-
lar, Avrupa’daki sarayların önemli birer parçası
haline gelmiştir (Riegler, 2011). 18. Yüzyıla ge-
lindiğindeyse Prens Regent (gelecekteki Geor-
ge IV), Wellington’un Waterloo’da Napolyon’a
karşı kazandığı zafere bir övgü olarak Carlton
House’da büyük bir balo düzenlemiştir. Bu
baloda kullanılan tüm tabaklar, Sevres üretimi
porselenlerden oluşmaktadır. Sevres ise kurul-
duğu 1738 yılından itibaren zenginler ve ayrı-
calıklılar için ince detaylara sahip yaldızlı ve
elle boyanmış dekoratif tabaklar üretmektedir
(Clarkson, 2014: 1013).

Tabaklar yerine getirdikleri işlevsel fonksiyon-
un yanı sıra sergiledikleri aidiyet duygusuyla
sınıfsal zevklerin ve beğenilerin göstergesi ha-
line gelmiştir. Nesnelere karşı olan beğenileri-

miz bir sınıfa ait olabilmemizin önünü açarken, içinde bulunduğumuz sınıf da beğenilerimiz doğrultusunda yeniden şekillenebilmektedir. Bunun içindir ki “sınıfsal mensubiyet, hem psikolojik hem estetik beğeniler tarafından oluşturulmaktadır” (Bourdieu, 2017: 15). Beğenilerimizle şekillenen tabaklar, insan zihninde tasarlanıp nesnel olarak birer sanat eserine dönüşmektedir. Sanat eseri de bizi, duyuşal doyum sağlayan birer sanat eserine yönelik beğeni olarak tanımlanan ‘estetik beğeniye’ götürmektedir (Özel, 2014). İşlevselliğinin dışında anlam kazanan her tabak haz nesnesi olan üstün zevklere ve beğeniye dönüşmektedir. Sahip olunan bu beğeniler de sınıfların toplumdan farklılaşmasını ve ayrışmasını sağlayan birer araç görevi görmektedir. Kant’ın dediği gibi beğeni, ‘farklılaştırmak’ ve ‘takdir etmek’ üzerine edinilmiş bir yatkınlıktır (Bourdieu, 2017).

Tabaklar, tarih boyunca sınıfsal aidiyetin göstergesi olmuştur. Bunun en güzel örneği, geçmişte Amerika kıtasında yaşanmıştır. Yeni kıtanın keşfi sonrası yerleşen ilk İspanyol ve İngilizler, çeşitli tabaklara sahipti. Bu çeşitliliğin başlıca nedeni, statüden kaynaklanan farklılıklardı. Varlıklı insanların evlerinde bulunan kalıntılar içerisinde Avrupa’da üretilen Maiolica ve Çin porselenlerinin kalıntılarına rastlanmıştır (Smith, 2007). Göçebe olarak yaşamını sürdüren birçok göçmen ise 18. Yüzyıla kadar yerel olarak üretilen yemek takımlarını kullanmıştır. Orta halli ve varlıklı göçmenler arasında metal tabak kullanımı yaygınken, koloniler içerisindeki en zengin yerleşimcilerin gümüş tabakları vardı (Civitello, 2008).

Tabağın statü göstergesi olarak toplum tarafından kabul edilme süreci tüm coğrafyalarda farklı bir seyir izlemiştir. “15. Yüzyılda İtalya’da başlayan hümanizm ile birlikte algılama biçimi değişmiş, kurulan sofralarda çok zenginler için altın ve gümüş, zengin burjuvazi için kalaylı

ve kaliteli çömlekler, daha az satın alma gücü olanlar için ahşap ve kalitesiz seramikten yapılmış tabakların kullanıldığı görülmüştür. İnsanlar ise o dönemde yapılmış olan tablolar üzerinden bu gösterge metasını kullanmaya teşvik edilmiştir” (Rebora, 2001: 161). 15. Yüzyılda İtalya’dan sonra tüm Avrupa’da “gümüş tabak zenginlik sembolü haline gelmiştir ve 17. Yüzyılda ise zengin burjuva sofraları büyüleyici kuyum eşyalarıyla donatılır hale gelmiştir” (Montagné, 2005, s.1035). 14. Louis’in yıkım getiren savaşlarının ardından, zengin evlerindeki metaller yerini seramik ve porselene bırakmaya başlamıştır (Montagné, 2005). Burada değişime neden olan ilk faktör, Çin ile yapılan ticaretin gelişmesi ile ilgilidir. Tüm gelişmelerin yanı sıra Avrupa’da yüksek sınıfa mensup gruplarca bu mutfak eşyası alışılmışın dışında malzemelerle imal edilerek üstünlük göstergesi pekiştirilmeye çalışılmıştır. Buna örnek olarak, Fransa Kralı III. Henri adına verilen yemekte masanın üzerindeki her şeyin (çatallar, bıçaklar, tabaklar...) şekerden yapılmış olması gösterilebilir (Toussaint-Samat, 2009: 508).

Avrupa’da 19. yüzyıldaki görgü kitaplarında soyluluğun her gün çekici tabaklar kullanmaktan geçtiği anlatılmaktadır. Bununla birlikte orta sınıfa dâhil olan ev kadınlarının aile içinde günlük ucuz tabakları kullanırken, misafirler geldiğinde en iyi porselenleri kullanmaları eleştirilmiştir (Smith, 2007). Bu davranış, günümüzde de toplum içindeki bazı sınıflarda gözlenebilmektedir.

Statü

Statü, gösterge olan tabak üzerinden toplumdaki bireylerin sosyal tabakalaşma sürecinde yer alan siyasal ve hiyerarşik konumunu göstermektedir. Günlük dildeki kullanımında statü kavramı, Latince ‘standing’ (konum) sözcüğünden gelmekte ve kişinin toplumdaki konumunu ifade etmektedir (Turner, 2000). Diğer bir de-

yişle statü; mesleki konum, soy ile gelen onur, kişinin eğitimi, toplum içindeki saygınlığı ile şekillenmektedir. En geniş anlamıyla statü, kişinin toplum içindeki değerini ifade eder. “Tarih boyunca toplumların yüksek statüye layık gördüğü gruplar çeşitlilik göstermiştir: avcılar, savaşçılar, köklü aileler, rahipler, şövalyeler, doğurgan kadınlar” (Botton, 2020: 7). Fakat tüm bu çeşitli grupların toplum içindeki konumları biçimsel olarak saygınlık üzerine kurulmuştur. Toplum içindeki saygınlığın sıklıkla statü sahibi kişiler tarafından nesnel göstergeler üzerinden topluma gösterilmesi gerekmektedir. Gösterge olan nesne, savaşta kazanılan bir nişan, yaşanan saray hatta sofrada yer alan bir tabak dahi olabilir.

İlk çağlardan itibaren tabaklar, sofrada statünün göstergesi olmuştur. “Mısır uygarlığının ilk çağlarında çiftçi halk sırlanmış topraktan yapılmış tabaklar kullanırken, firavunlar altın ve gümüş tabaklar kullanmıştır” (Flandrin ve Montanari, 1999: 70). British Museum’da yer alan Hitit dönemine ait Kralın kullanmış olduğu altın tabak, aynı dönem Anadolu’da da tabağın bir statü göstergesi olduğunu göstermektedir. Anadolu topraklarında daha yakın bir zamana gelindiğinde ise Osmanlı İmparatorluğunda da tabakların statü göstergesi olarak kullanıldığı görülmektedir. 1453 yılında Osmanlı Sarayına gelen Fransız Bertrandan de la Brocquire (1400-1459), ‘Deniz Aşırı Seyahat (Le Voyage d’outre-mer)’ adlı kitabında yaptığı betimlemede; konuklara pilav ve et dolu madeni kaplarda servis yapıldığını, Sultan II. Murad’a ayrı bir yerde etin iki büyük altın tabakta sunulduğunu yazmıştır (Singer, 2015: 151). Betimleme, sarayda statü farklılığından dolayı yemeğin farklı sofralarda ve farklı tabaklarda yenildiğini göstermektedir. “Topkapı Sarayı’nda altın tabaklardan sorumlu silahdarların olması” (Singer, 2015: 115) ise statü göstergesi olarak görülen tabaklara verilen önemi göstermektedir. Statü imgeleri, toplum içinde ona sahip olanlar tara-

findan kaybedilmek istenmez, en zorlu dönemlerde dahi statüye sahip kişilerce sahip çıkılır ve korunur. 18. Yüzyılda “Fransa Kralı Louis XV, Avrupa’daki kriz zamanında tebaasının mahrumiyetlerini paylaştığını göstermek için gümüş bir tabaktan rulo fasulye ekmeği yemiştir. Rulo fasulye ekmeği yemek, tahıl kıtlığı yaşandığında Romalıların gerçekleştirdiği bir gelenektir” (Toussaint-Samat, 2009: 37). Kral, içinde bulunan durumda dahi statü göstergesi olan imgeyi yani tabağı kullanmaktan vazgeçmemiştir.

Sahip olunan statüyü toplumun geri kalanına gösterebilmenin bir diğer yolu ise insanlara hediyeye yoluyla statü imgesini vermektir. Bunun tarihte en çarpıcı örneği, 3. Yüzyıl Helenistik Dönemde yaşanmıştır. Makedonya’da Ptolemaios Keraunos’un verdiği şölende misafirlere verilen armağan sepetinde yer alan yemeklerle birlikte verilen som altından kaşık, altın taçlar, gümüş ve altından üretilmiş ikili koku kabının yanı sıra, tunç, altın, gümüş ve billur tabaklar yer almıştır (Pray Bober, 2014). Gece ziyafet sonrası tüm misafirler evlerine küçük birer servetle dönmüştür. Ptolemaios’un bu sayede belirli bir statü sahibi olanların üzerinde statü kurulabilmesini sağlamıştır.

Tartışma ve Sonuç

Gösterge olan tabak, barındırdığı nesnel ve görsel özellikler ile statü metası haline gelmiştir. Tabağı statü metası yapan, imal edildiği malzemenin maddi değeri, üretim sürecinde verilen emek, zaman ve ustalıklarla birlikte toplum içinde ona sahip olabilecek kısıtlı sayıda insanın ulaşabileceği nadir tüketim nesnesi olmasıdır.

Üretildiği malzemenin değeri ve kalitesi, statü metası olan tabağı daha değerli kılmaktadır. Bunun başlıca örneği, krallar ve soylular için yapılan tabakların altın ve gümüşten imal edilmesidir (Riegler, 2011). Altın ve gümüşten yapılan tabaklar, geçmişten günümüze birçok uygarlığın yöneticisi tarafından kullanılmış

ve özenle muhafaza edilmiştir (Singer, 2015). Yapıldığı malzemenin yanı sıra yapımındaki ustalık, harcanan zaman ve emeğin de etkisi tabağın değerini artırmaktadır. El işçiliği ile usta ellerde şekil verilen ve süslenen özel tabaklar, diğer tüm faktörler ile birleşerek tabaklara değer katar. Tüketim nesnesi olan tabakların tüm bu maddi özelliklerinin yanı sıra nadir oluşları da sahibine bazı ayrıcalıklar sunmaktadır. Nadir olmasını, az sayıda insan tarafından ulaşılabilir miktarda oluşu ve tarihi değeri gibi farklı faktörler etkiler. Günümüzde yüz yıllık Çin porselenleri sahip oldukları maddi değerleriyle statü nesnesi olarak değerlendirilmektedir. “Nadir olan veya kimsenin yaygın olarak tüketme imtiyazına sahip olmadığı besin ve nesnel tüketicisini imtiyazlı bir hale getirir” (Beşirli, 2017: 156).

Tarihsel serüveninde yapım teknikleri, ham maddesi ve formunda değişime uğrayan tabağın sofradaki temel işlevini ve statü göstergesi olarak değerini koruduğu görülmektedir. Bu değişime neden olanın ise teknolojik gelişmeler, üretim tekniklerindeki ilerlemeler, değişen trend ve ihtiyaçların farklılaşması gösterilebilir. İhtiyaçlar doğrultusunda “18. Yüzyılda yemek tabaklarının boyutları 7.5 inç ile 9 inç arasında değişiyorken, 20. Yüzyıla gelindiğinde tabakların boyutları 10.5 inç standart hale getirilmiştir” (Smith, 2007: 466). Bunda etkili olan yemeklerimiz ve yeme alışkanlıklarımızdaki değişim gösterilebilir. Bulaşık makinasının icadı ise makinadaki yüksek ısıya dayanıklı tabakların imal edilmesini gerekli kılmıştır. Mikrodalga fırının icadıyla birlikte de metal bazlı cam tabakların üretiminden vazgeçilmiştir. Yemeklerde kullanılan sos miktarının azalması, tabakların ortasında yer alan çukur kısmın derinliğinin azalmasına ve kenar kısmı ile arasındaki eğimin azalmasına veya tamamen ortadan kalkmasına neden olmuştur. Kullanım alanının değişimi de tabağın şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Fabrika, okul kantini, ordu yemekhanesi

gibi toplu yemek tüketiminin yapıldığı yerlerde çok gözlü metal tabldot tabaklar kullanışlı ve sağlam oluşları nedeniyle kullanılırken restoranlarda estetik, sade ve kaliteli oluşları nedeniyle beyaz porselen tabaklar tercih edilmektedir. Tüm bu değişimlerle birlikte hazırlanmış yemekleri servis etmekte kullanılan basit araçlar olan tabak bazen de kullanım alanının dışına çıkmıştır. “Sanatçıların elinde şekillenerek günlük işlevlerinin ötesinde sanatsal bir anlam kazanarak iç dekorasyonda değer metası olarak kullanılmış ve değer kazanmıştır” (Arbuckle, 2008: 7). Böylece vitrinleri ve duvarları süsleyen gösterge nesnesi haline gelmiştir.

Tüm bu süreç doğrultusunda ihtiyaç nesnesi olarak insan toplumlarının hayatına giren ve varlığını sürdüren tabak, insan alışkanlıkları ve değişen ihtiyaçlar ile şekil değiştirmiştir. Yaşanan endüstriyel gelişmeler ise bu değişime ivme kazandırmıştır. Tabakta görülen bu değişim, tarihsel süreçte kültürle etkileşim içine girmiş ve kültürün nesnel ürünü haline gelmiştir. Kültürün yol gösterici etkisiyle birlikte tabaklarda yaşanan değişim, toplum içindeki farklı sınıfsal topluluklarca benimsenmiş ve ayırım nesnesi görevini üstlenmiştir. Bu ayırım, kendini ayrıcalıklı olarak gören insanlarca tabağı statü malzemesi haline getirmiştir. Tüm bu gelişmeler ile ihtiyaç nesnesi olan tabağa yeni anlamlar yüklenmiş ve insanlar tarafından verilen değer artarak devam etmiştir.

Kaynakça

Arbuckle, L. (2008). *500 Plates & Chargers: Innovative Expressions Of Function & Style.* New York: Lark Crafts.

Barthes, R. (2018). *Göstergebilimsel Serüven.* (Çev: M. Rifat ve S. Rifat) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Yiyecek ve Mutfağa Sosyolojik Bakış.* Ankara: Phoenix

Yayınevi.

Boston Tea Party Ships and Museum (2022). History of Chinese Porcelain in America and Europe. <https://www.bostonteatartyship.com/tea-blog/history-of-chinese-porcelain-america-europe>

Botton, A. (2020). Statü Endişesi. (Çev. Ahu Sıla Bayer). İstanbul: Sel yayıncılık.

Bourdieu, P. (2017). Ayrım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi. (Çev: Derya Fırat ve Günce Berkurt). Ankara: Heretik Basın Yayın.

Civitello, L. (2008). Cuisine and Culture: A History of Food and People. Canada: Wiley.

Clarkson, J. (2014). Food History Almanac Over 1,300 Years of World Culinary History, Culture, and Social Influence. UK: Rowman & Littlefield.

Eco, U. (2019). Ortaçağı Düşlemek (Çev: Şadan Karadeniz). İstanbul: Can Sanat Yayınları.

Ertan, G., Sansarcı, E. (2017). Görsel Sanatlarda Anlam ve Algı. İstanbul: Alternatif Yayıncılık.

Flandrin, J.L., Montanari, M. (1999). Food: A Culinary History From Antiquity To The Present. New York: Columbia University Press.

Goody, J. (2013). Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması. (Çev: Müge Günay Güran.). İstanbul: Pirhan yayıncılık.

Guiraud, P. (2016). Göstergibilim. (Çev: M. Yalçın) Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.

Haviland, W. A., Prins, H. E. L., Walrath, D., McBride, B. (2008). Kültürel Antropoloji. İstanbul: Kaknüs Yayınları.

Hutton, E. (2020). The Encyclopedia of Kitchen Tools: Essential Items For The Heart of

Your Home And How to Use Them. New York: Black Dog & Leventhal Publishers.

Kartarı, A. (2016). *Kültür*; Farklılık ve İletişim: Kültürlerarası İletişimin Kavramsal Dayanakları. İstanbul: İletişim Yayınları.

Koçak, R. (2018). Türk Sofra Düzeni. İçinde: Gürsoy Naskali, E. (Ed.), Kap Kacak Kitabı. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Kottak, C.P. (2016). Antropoloji: İnsan Çeşitliliğinin Önemi (Çev: Derya Atamtürk). Ankara: De Ki Basım Yayım.

Levenda, R.H., Schultz (2019). Kültürel Antropoloji: Temel Kavramlar (Çev: Dilek İşler ve Onur Hayırlı). Ankara: Doğubatı Yayınları.

Mary Işın, P. (2017). Osmanlı Mutfak Sözlüğü. İstanbul: Kitap Yayınevi.

MEGEP (2007). Seramik ve Cam Teknolojisi: Sır Hazırlama. Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.

Montagné, P. (2005). Larousse Gastronomique. (Yayın Yönt.: Patrice Maubourguet; Derleyici: Joel Robuchon; Çev: Heval Bucak, Erol Üyepazarcı, Birsal Uzma, Eray Canberk) İstanbul: Oğlak Yayınları.

Özel, A. (2014). Estetik ve Temel Kuramları. Ankara: Ütopya Yayınevi.

Pray Bober, P. (2014). Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak (Çev: Ülkün Tansel). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Rebora, G. (2001). Culture of The Fork: A Brief History of Food In Europe. New York. Columbia University Press.

Riegler, S. (2011). Dish: 813 Colorful, Wonderful, Dinner Plates. New York: Artisan Books.

Riesman, D. (2016). Yalnız Kalabalık: Amerikan Toplumsal Karakterinin Değişimi Üzerine

Bir İnceleme (Çev: Yeşim Erdem). Ankara: Heretik Basın Yayın.

Rogers, M. (1986). Pots & Pans: a Colloquium on Precious Metals and Ceramics in the Muslim, Chinese, and Graeco-Roman Worlds. (Bölüm: Plate and its Substitutes in Ottoman Inventories). Oxford: Oxford University Press.

Schweigger, S. (2014). Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581. (Çev: Türkiş Noyan). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Silva, G. G. (2003). International Dictionary of Gastronomy. New York: Hippocrene Books.

Singer, A. (2015). Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi (Çev: Pelin Tünaydın). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Smith, A. F. (2007). The Oxford Companion to American Food and Drink. New York: Oxford University Press.

Soysal, S. (2011). Kalaylı Kaplarda Alaylı Yemekler: Türk Mutfağında Bakır Kaplar. İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık.

Toussaint-Samat, M. (2009). A History of Foods. Chichester: Wiley-Blackwell.

Turner, B. S. (2000). Statü. (Çev: Kemal İnal). Ankara: Doruk Yayıncılık.

Ünsal, A. (2020). *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik*. İstanbul: Everest Yayınları.

Weber, M. (2011). Sosyoloji Yazıları (Çev: Taha Parla). İstanbul: Deniz Yayınları.

Wood, K. A. (1999). Tableware in Clay From Studio and Workshop. Marlborough: The Crowood Press.